FONDIS Wine Master

WINEMASTER C50 IN

F Mode d'emploi

REF. W8081

Numéro de série

F

TABLE DES MATIERES

Introduction : *"De la vigne au vin"* ..... Page 3

1. Aménagement des locaux ..... Page 4
1.1 Rejet d'air chaud ..... Page 4
1.2 La cave ..... Page 4
1.2.1. L'Isolation ..... Page 4
1.2.2. Isolation des murs et du plafond ..... Page 5
1.2.3. Isolation du plancher ..... Page 5
1.2.4. La porte ..... Page 6
1.2.5. Isolation des autres éléments ..... Page 6

2. Installation du climatiseur Winemaster ..... Page 6
2.1 Percement du mur ..... Page 6
2.2 Dimensions ..... Page 7
2.3 Exemples d'installation ..... Page 7
2.4 Mise en place des gaines ..... Page 8
2.5 Mise en place de l'écoulement d'eau ..... Page 8

3**. Mise en service du climatiseur Winemaster C50IN ..... Page 9**
3.1 Branchement du climatiseur ..... Page 9
3.2 Tableau de contrôle ..... Page 9
3.3 Dégivrage automatique ..... Page 10

4. Entretien du climatiseur ..... Page 10
4.1 Changement du filtre ..... Page 10

5. La garantie ..... Page 11
5.1 Garantie légale ..... Page 11
5.2 Garantie contractuelle de 2 ans ..... Page 11
5.3 Conditions d'application de la garantie ..... Page 11
5.4 Exclusions et limites de la garantie ..... Page 11

D : Inhaltsverzeichnis *(seite 12 ➔ seite 21)*

GB : Table of contents *(page 22 ➔ page 31)*

De la vigne au vin

Autrefois, on prévoyait au moment de la construction une cave qui, à elle seule, était capable de maintenir en toute saison une température n'excédant pas 14 à 16 °c.

De nos jours, rares sont celles qui peuvent y prétendre.

Pourtant une cave digne de ce nom doit être à l'abri des grandes variations de température, être humide à souhait mais ventilée, être obscure et ne souffrir d'aucune vibration.

C'est pourquoi, depuis plus de quinze ans, entourés de spécialistes, d'amateurs passionnés et exigeants nous avons conçu, développé, éprouvé et fabriqué des milliers de climatiseurs destinés à la conservation et au vieillissement du vin.

Si vous suivez nos conseils et respectez nos préconisations, vos crus pourront s'épanouir pleinement.

Il est impératif de lire la notice ci-après avant d'installer et d'utiliser votre climatiseur de cave WINEMASTER FONDIS.

Contactez-nous si vous avez des interrogations !

Alors… même si quelques longues années peuvent être nécessaires au vin pour atteindre sa plénitude…. viendra le grand jour et pourtant toujours délicat du débouchage.
Saisir délicatement le flacon… ne pas décapiter la capsule au ras de l'embouchure… s'emparer d'un bel outil à levier… arracher le bouchon sans secousse… examiner le «miroir»…

Mais ceci est une autre histoire…

SERVICE CLIENTS FONDIS
Tél. 03.89.37.75.15/Fax 03.89.37.75.89
E-MAIL : contact@fondis.com

↳ ***Attendre 24 heures avant de brancher le climatiseur.***

CARACTERISTIQUES:

	WINE 50IN
Réglage de la température	préréglé à 12°C ajustable entre 4 et 25°C *
Température extérieure maxi.	35°C **
Puissance frigorifique	1200 W à 15°C **
Alimentation électrique	230-240 V - 50 Hz - Avec prise de terre (livré avec câble de 3 m)
Puissance électrique	950 W
Eclairage	Tube fluorescent et interrupteur intégré à l'appareil.
Puissance de chauffage	500 W

Le calibre du disjoncteur doit être d'au moins 16 Ampères

***** *Avec une isolation adaptée à la température et au volume de la cave.*

****** *La puissance diminuant en fonction de la température extérieure, l'appareil peut perdre de sa capacité à maintenir les 12°C si la température extérieure approche les 35°C.*
En cas de mise en sécurité thermique trop fréquente, le relais de démarrage ou le condensateur peuvent être prématurément endommagés. Dans tous les cas, ***il faut éviter de maintenir en permanence la température du local de rejet à 35°C****, cette température élevée devant se limiter, au plus, à la saison d'été (voir §1.1 "Rejet d'air chaud").*

1. AMENAGEMENT DES LOCAUX

Le climatiseur s'installe entièrement dans la cave à vin : posé sur le sol ou sur un support horizontal adapté au poids de l'appareil (*voir § 2 "Installation du climatiseur").*

Pour un fonctionnement correct, l'appareil rejette à l'extérieur de l'air à 17°C environ au dessus de la température d'aspiration. Cet air est rejeté soit dans un local bien ventilé, soit à l'extérieur de la maison.
Cette opération est effectuée à l'aide de gaines, isolées dans la partie cave *(voir page 6 - § 2)*

1.1. REJET D'AIR CHAUD

Si le **WINEMASTER** rejette l'air chaud dans un local, celui-ci doit être **bien ventilé** de façon à ce que sa température maximale et non permanente ne dépasse pas 35°C, la température idéale si situant aux environs de 20°C. Il est préférable de rejeter l'air chaud, à l'extérieur si possible, à l'aide de gaines.
Les gaines d'aspiration et de refoulement de l'air ne doivent pas communiquer entre elles ni être obstruées pour éviter toute surchauffe de l'appareil. Il convient donc de séparer les deux bouches (entrée et sortie) d'au moins 200 mm. La longueur maximale des deux gaines ne doit pas dépasser **au total** 10 mètres en ligne droite. Cette longueur doit être réduite en fonction du nombre de coudes (1 mètre par coude). Le rayon des coudes doit être le plus important possible et en aucun cas inférieur à 300 mm. **Il ne faut pas réduire la section des gaines.**

1.2. LA CAVE

1.2.1. L'ISOLATION

Elle est **déterminante** pour un bon fonctionnement du **WINEMASTER.**
Une isolation adéquate **contribuera à assurer une meilleure stabilité de la température et de l'hygrométrie**.

Le tableau de la page ci-après (choix de l'isolation) permet de déterminer le type et l'épaisseur d'isolant nécessaires, en fonction du volume extérieur de la cave et du modèle de **WINEMASTER**, pour une température intérieure de 12°C.

Continuité de l'isolation :

L'assemblage des éléments d'isolants doit être réalisé, de préférence par **emboîtement des feuillures des panneaux** ou par **collage des panneaux entre eux**, de façon à assurer une parfaite continuité de l'isolation.

Celle-ci est très importante : elle **évite les entrées parasites de chaleur et d'humidité** qui nuiraient à leur régulation.

IMPORTANT

La validité de la garantie du **WINEMASTER** est liée au strict respect des valeurs du tableau de "Choix de l'isolation" pour toutes les parois de la cave y compris sol et plafond + porte ainsi qu'à la parfaite continuité de l'isolation et à une installation conforme à la notice.

CHOIX DE L'ISOLATION

			EPAISSEUR MINIMALE D'ISOLANT (mm) pour environ 12°C		
	VOLUME DE LA CAVE (m^3)	RESISTANCE THERMIQUE MINIMALE R : m^2 . °C/W	POLYSTYRENE EXPANSE λ = 0.044W/m°C	POLYSTYRENE EXTRUDE λ = 0.030W/m°C	MOUSSE DE POLYURETHANE λ = 0.025W/m°C
WINEIN50	14	0,94	50	30	30
	16	1,08	50	40	30
	18	1,21	60	40	40
	20	1,35	60	40	40
	22	1,48	70	50	40
	24	1,62	80	50	50
	26	1,75	80	60	50
	28	1,88	90	60	50
	30	2,02	90	60	60
	32	2,15	100	70	60
	34	2,29	110	70	60
	36	2,42	110	80	70
	38	2,56	120	80	70
	40	2,69	120	90	70
	42	2,82	130	90	80
	46	2,96	130	90	80
	50	3,23	150	100	80

1.2.2. ISOLATION DES MURS ET DU PLAFOND

Choix des panneaux isolants Les fabricants proposent leurs panneaux isolants sous **plusieurs formes**:
- les **isolants seuls**
- **les "complexes"** : l'isolant est revêtu d'un parement (plâtre, minéral...),
- **les sandwiches** : l'isolant est doublé sur chaque face d'un panneau de bois ou de plâtre.

Le **revêtement des panneaux est important** : il *protège l'isolant des chocs* et *garantit donc sa tenue dans le temps*.

Ne pas utiliser d'isolants en fibres minérales (laine de verre, laine de roche, etc...), car ils peuvent se charger d'humidité et perdre leur pouvoir isolant.

Protection contre les rongeurs
Certains matériaux isolants sont détériorés par les rongeurs (souris, rats, ...). Il est donc nécessaire de vérifier que les parois de la cave ne présentent pas d'orifices permettant aux rongeurs d'atteindre l'isolant.
Ces **isolants seront revêtus**, sur la face interne à la cave, d'un parement de protection.
Le polyuréthane est un isolant qui, du fait de sa composition chimique, n'est pas attaqué par les rongeurs.

1.2.3. ISOLATION DU PLANCHER

Le sol de la cave doit pouvoir supporter les étagères et le vin entreposé.
Il est donc nécessaire, pour cette partie, de choisir un **isolant présentant une résistance à la compression suffisante**.
Les fabricants indiquent dans leurs documentations les isolants aptes, ou destinés spécifiquement, à l'isolation des sols.

La résistance à la perforation (pieds d'étagères en particulier) est obtenue :

- en utilisant des *panneaux isolants "complexes" revêtus*, sur leur face supérieure, d'un panneau suffisamment résistant.

- en *doublant l'isolant d'un panneau d'aggloméré de bois* (épaisseur 15 mm environ), ou de tout autre revêtement adapté (chape et dalle par exemple).

1.2.4. LA PORTE

Elle **participe à la continuité de l'isolation**.

Deux solutions sont possibles :

- **Isoler la porte existante** avec un isolant du même type que pour les parois de la cave.
Intercaler un joint d'étanchéité (en mousse par exemple) entre le battant et le dormant de la porte, sur toute sa périphérie.

- **Utiliser une PORTE ISOTHERME FONDIS**, garnie de mousse polyuréthane. Elle comporte, sur toute sa périphérie, un joint d'étanchéité qui intègre une fermeture magnétique.

1.2.5. ISOLATION DES AUTRES ELEMENTS

Ne pas mettre une armoire à vin ou un congélateur, qui produisent de la chaleur, dans la cave.

Il faut isoler toute source de production de chaleur dans la cave, telle que les tuyaux de chauffage central.

2. INSTALLATION DU CLIMATISEUR WINEMASTER DANS LA CAVE A VIN

Assurez-vous de choisir le bon emplacement du climatiseur :

- **choisir l'endroit idéal** pour que la longueur des gaines souples soit la **plus courte possible**,

- poser l'appareil au **sol ou sur son support horizontal**,

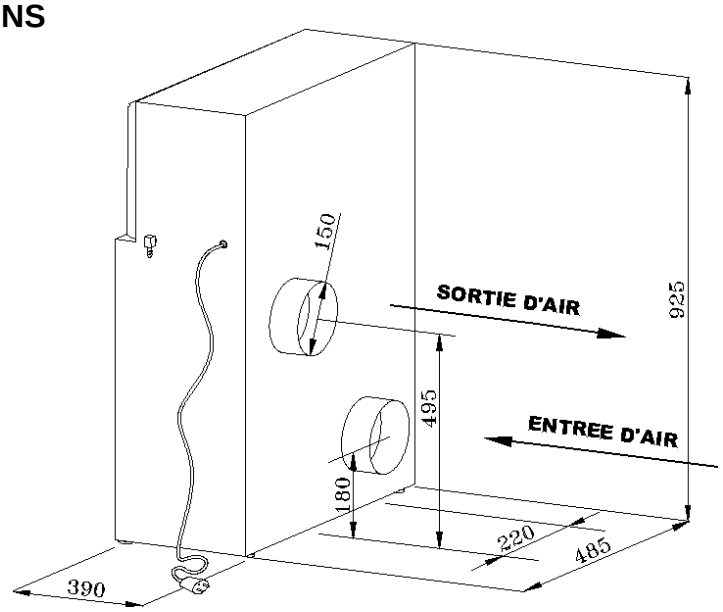
- il ne doit y avoir aucun obstacle en face de la ventilation pour **faciliter la circulation du flux d'air froid**,

- le support ou le sol doit être de niveau et **ne pas transmettre de vibrations**.

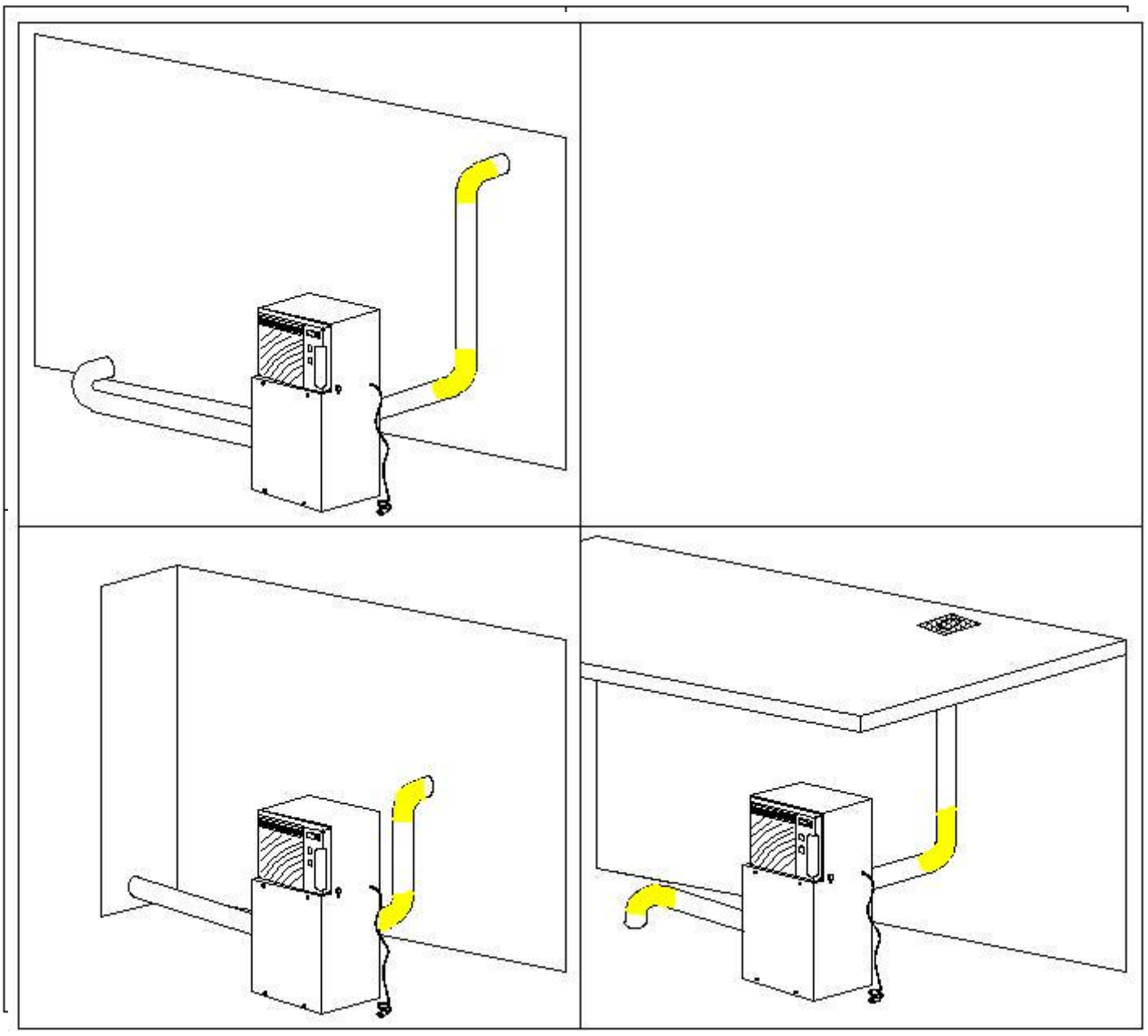
2.1. PERCEMENT DU MUR

- Tracer l'emplacement des grilles sur le mur séparant la cave du local de rejet.
- Percer 2 trous Ø 160 mm.
- Mettre en place les 2 grilles dans les trous ainsi percés.
- Raccorder la gaine à l'arrière des grilles (voir photo page 8 - § 2.3).
- Combler à l'aide d'un matériau isolant (mousse de polyuréthane par exemple) le vide subsistant entre le boîtier de la grille et le percement du mur.

2.2. DIMENSIONS



2.3. EXEMPLES D'INSTALLATION



2.4. MISE EN PLACE DES GAINES

Les raccordements doivent être étanches, sans quoi, il peut se former de la condensation sur les parois du climatiseur

Placer la gaine intérieure sur la buse.	Coller le ruban adhésif à cheval sur la buse et sur la gaine.	Faire plusieurs tours pour assurer l'étanchéité.
Placer la gaine isolante puis le collier.	Fermer la tête du collier après un serrage manuel.	Visser le collier et répéter l'opération sur l'autre buse.

2.5. MISE EN PLACE DE L'ECOULEMENT D'EAU

Visser le coude, livré avec l'appareil, sur le coté droit de l'appareil, écoulement vers le bas.	Emmancher le tuyau PVC.	Raccorder l'extrémité libre du tuyau PVC sur un écoulement d'eau usée ou vers un bac de rétention. Eviter les "contre-pentes" ou "les siphons"

EN CAS DE NECESSITE ETANCHEIFIER LE FILETAGE AVEC DU TEFLON

Important:

Attendre 24 heures avant de brancher le climatiseur.

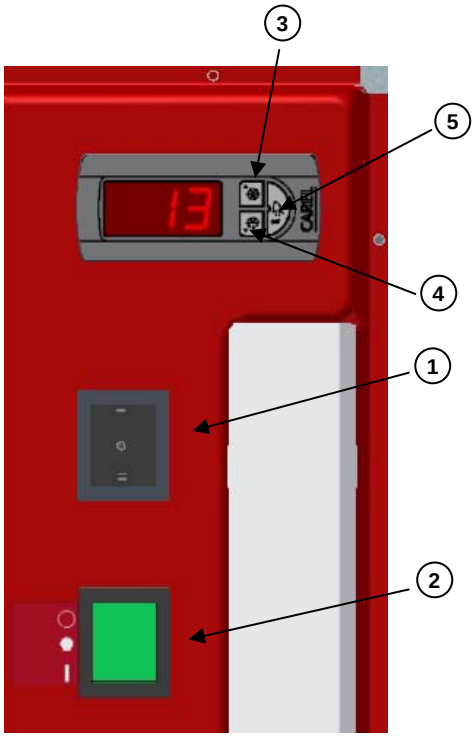
3.MISE EN SERVICE DU CLIMATISEUR WINEMASTER C50 IN

3.1. BRANCHEMENT DU CLIMATISEUR

Branchez la prise mâle sur un socle de prise de courant 230V / 16 A.
Mettez le climatiseur en route en appuyant sur le **bouton 2 - position I** *(voir schéma ci-dessous).*
Le ventilateur coté cave fonctionne immédiatement.
Le compresseur ne peut se mettre en route qu'après 2 minutes, si la température de la cave est supérieure à la température de consigne. Si la température de la cave est inférieure ou égale au réglage du thermostat, le compresseur ne se met pas en route.
Si vous souhaitez **une mise en température plus rapide**, vous pouvez positionner le **bouton 2 sur position II**. Dans ce cas, la vitesse de circulation de l'air va augmenter et le climatiseur atteindra sa puissance nominale.

Nota : *Pour les caves dont le **volume est supérieur à 20 m^3**, (ce volume peut varier en fonction des conditions d'isolation), il est conseillé, notamment en période de forte chaleur, de fonctionner en permanence sur la position II.*

3.2. TABLEAU DE CONTROLE



Le climatiseur est équipé d'un thermostat électronique placé en façade de l'appareil et permettant, à tout moment, de connaître l'état de fonctionnement du **WINEMASTER** depuis l'intérieur de la cave.

Ce thermostat affiche en permanence la température de l'air intérieur de la cave, dans une fourchette de 2°C, et les fonctions en cours. La variation de la température de l'air entraîne une variation plus faible de celle du vin due à l'inertie thermique du liquide.

Le thermostat est réglé d'usine sur la température de consigne de 12°C. Au moment de la mise en service du climatiseur, il convient de vérifier et, le cas échéant, de modifier cette température en suivant la procédure ci-après.

Le bouton IOII marche-arrêt **(repère 1)** permet de mettre en route le climatiseur et de sélectionner la vitesse de ventilation dans la cave.

Le bouton IO **(repère 2)** lumineux vert signale la mise sous tension de l'appareil et permet d'allumer l'éclairage intégré

Le réglage de la température de consigne se fait sur le thermostat.

Procédez de la manière suivante:

Appuyez sur le bouton **3** une seconde jusqu'à ce que le message **o1** apparaisse. En appuyant sur le bouton **5**, la température de consigne clignote. Utilisez le bouton **3** pour augmenter, et le bouton **4** pour diminuer la température de consigne. Lorsque le réglage vous convient, appuyez sur le bouton **5** pour valider.

3.3. DEGIVRAGE AUTOMATIQUE

Le thermostat du modèle WINEMASTER C50In est programmé pour effectuer, à intervalle régulier, un dégivrage automatique. Cela se traduit par **l'arrêt du compresseur**, **le ventilateur côté cave continuant à fonctionner**.

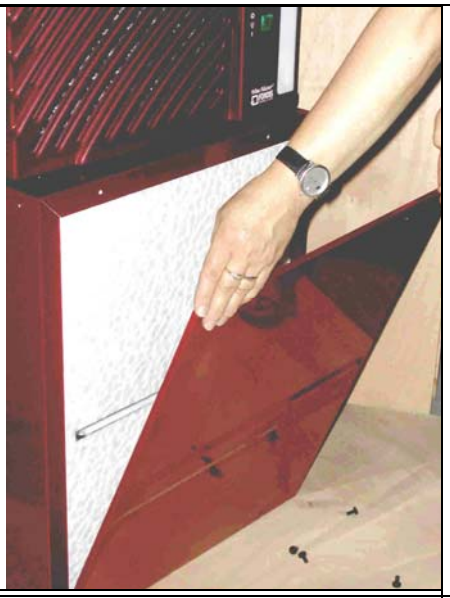
Les condensats éventuels, résultant du dégivrage, seront évacués par le tuyau prévu à cet effet.

4. ENTRETIEN DU CLIMATISEUR WINEMASTER

LE FILTRE A POUSSIERE

Il est indispensable de remplacer le filtre à poussière **qui se trouve dans le climatiseur** dès que nécessaire et **au moins une fois par an**. Si ce dernier est encrassé, le climatiseur risque d'être sérieusement endommagé

4.1. CHANGEMENT DU FILTRE

		
Dévisser les quatre vis en plastique noir sur la façade du climatiseur.	Enlever le capot.	Tirer la languette pour dégager le filtre.

Remplacez-le par un filtre FONDIS exclusivement !
Vous pouvez remonter le capot.

5. LA GARANTIE

5.1. GARANTIE LEGALE

La garantie contractuelle n'est pas exclusive, du bénéfice au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique dans les conditions des articles 1641 et suivants du code civil.

5.2. GARANTIE CONTRACTUELLE DE 2 ANS

Le climatiseur est garanti 2 ans contre tout défaut de fabrication.

Durant la période de garantie contractuelle, FONDIS remplacera toute pièce reconnue défectueuse.

En cas de panne électrique, FONDIS remplacera toute pièce reconnue défectueuse suite à l'intervention du revendeur qualifié ou de son intervenant.
En cas de panne frigorifique, FONDIS pourra demander le retour en atelier pour réparation, suite au diagnostic effectué par le revendeur qualifié ou son intervenant. Le matériel sera tenu emballé à disposition du transporteur de FONDIS pour enlèvement.

Les interventions et retours devront être réalisés après accord écrit du service après-vente FONDIS.

5.3. CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

La garantie contractuelle s'applique à tous les appareils installés et utilisés conformément au "Guide d'installation et d'utilisation". Son application est conditionnée par la présentation de la facture d'achat ou à défaut de sa copie.

5.4. EXCLUSIONS ET LIMITES DE GARANTIE

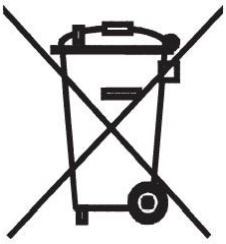
La garantie est refusée dans les cas suivants :

- L'isolation de la cave et l'installation **n'ont pas été effectuées conformément au présent guide**.

- Les avaries sont dues à une négligence, un mauvais entretien, une utilisation défectueuse ou mal adaptée du WINEMASTER.

- Les échanges de pièces ou leur remise en état au titre de la garantie ne peuvent avoir pour effet de prolonger celle-ci.

FONDIS SA ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable des conséquences directes ou indirectes liées au non fonctionnement du climatiseur. La garantie se limite au **seul produit fourni par FONDIS S.A**



La Communauté Européenne accordant une grande importance à l'environnement et au traitement des déchets, a mis en place la Directive 2002/96/CE relative aux Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE).

Conformément à cette norme, la présence du logo " poubelle barrée " est obligatoire.

Ce logo signifie que ce produit **ne peut être en aucun cas jeté dans les ordures ménagères.**
Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le traitement, la valorisation, le recyclage des déchets d'Equipements Electriques et Electroniques.

Par cette action vous faites un geste pour l'environnement et vous contribuez à la préservation des ressources naturelles ainsi qu'à la protection de la santé humaine.

GB

Table of contents

"From vineyard to wine" ..... Page *23*

1. LAYOUT OF PREMISES ..... **Page 24**
1.1 HOT AIR OUTLET ..... Page 24
1.2 THE CELLAR ..... Page 24
1.2.1. INSULATION ..... Page 24
1.2.2. WALL AND CEILING INSULATION ..... Page 25
1.2.3. FLOOR INSULATION ..... Page 26
1.2.4. THE DOOR ..... Page 26
1.2.5. INSULATION OF OTHER ITEMS ..... Page 26

2. INSTALLATION OF THE WINEMASTER AIR-CONDITIONER ..... **Page 26**
2.1 DRILLING THE WALL ..... Page **26**
2.2 DIMENSIONS ..... Page 27
2.3 INSTALLATION EXAMPLES ..... Page 27
2.4 INSTALLING THE DUCTS ..... Page 28
2.5 INSTALLING THE WATER FLUE ..... Page 28

3**. USING THE WINEMASTER C50IN AIR-CONDITIONER** ..... **Page 29**
3.1 CONNECTING THE AIR-CONDITIONER ..... Page 29
3.2 CONTROL PANEL ..... Page 29
3.3 AUTOMATIC DEFROST ..... Page 29

4. SERVICING THE WINEMASTER AIR-CONDITIONER ..... **Page** 30
4.1 CHANGING THE FILTER ..... Page 30

5. GUARANTEE ..... **Page 30**
5.1 YEAR CONTRACTUAL GUARANTEE ..... Page 30
5.2 TERMS OF APPLICATION OF THE GUARANTEE ..... Page 31
5.3 EXCLUSIONS AND LIMITS OF GUARANTEE ..... Page 31

FROM VINEYARD TO WINE

In former times, good french cellars were built to maintain a temperature not exceeding 14 to 16°C in all seasons.

Today, this is rarely the case.

Nevertheless, a cellar worthy of the name must be protected against wide variations in temperature, be as damp as necessary and ventilated, dark and free of vibration.

This is why, for more than fifteen years, we have used the expertise of specialists and enthusiastic amateurs to design, develop, test and produce thousands of air-conditioners destined to help in the storage and ageing of wine.

If you follow our advice and respect our recommendations Winemaster will provide the optimal ageing conditions for your treasured wine collection.

You have to read the installation and operating guide for your FONDIS WINEMASTER cellar air-conditioner.

Contact us if you have any questions!

So... even if there may be long years to wait before the wine reaches perfection, the great day will come when you face the delicate job of uncorking.
Hold the bottle carefully – do not remove the capsule on a level with the mouth – use a good quality tool or lever – remove the cork without shaking the bottle and examine the "mirror"..

But that's another story...

SERVICE CLIENTS FONDIS
Tel. (0)389 377 500 / Fax (0)389 377 589
E-mail: **contact@fondis.com**

Attention : *Wait for 24 hours before switching on the air-conditioner*

CHARACTERISTICS

	WINE50IN
Setting the temperature	Preset to 12°C, adjustable between 4 and 25°C*
Maximum outdoor temperature	35°C**
Cooling power	1 200 W at 15°C **
Electricity supply	230-240 V - 50 Hz - with earth connection (supplied with 3 m cable)
Electrical power	950 W
Lighting	Fluorescent tube and switch built into the device
Heating power	500 W

The circuit breaker must be at least 16 Amps.

** The insulation quality and thickness has to be in accordance with the volume of the cellar and the set temperature.*

*** The cooling performance is dependant from the outside temperature. Therefore, the set temperature of 12°C for the cellar cannot be maintained if the outside temperature of the cellar is maintained at 35°C.*

If the thermal safety functions to often, there is a risk for the condensator and starter to be damaged. In all the cases, it must be avoided that the outside temperature remains at 35°C.
This high temperature should be limited to the summer period.

1. LAYOUT OF PREMISES

The air-conditioner is installed entirely in the wine cellar: it can be fitted on the floor or on a suitable support which can bear the weight of the unit.

For a correct opération, the wine cellar reject outside some air arround 17°C, above aspiration temperature. This air si rejected in indoors well ventilated or outside the house.
This opération is made with isolated's ducts in the wine cellar.

1.1 HOT AIR OUTLET

- If the **WINEMASTER** hot air outlet is indoors, the room must be **well-ventilated** to ensure that the temperature does not exceed 35°C. The ideal temperature is arround 20°C. It is preferable to discharge the hot air outside if possible, via ducts.

- The air intake and outlet ducts must not be connected to each other nor obstructed, to avoid overheating the unit. The two openings (intake and outlet) must therefore be at least 200 mm apart. The maximum length of each duct must not exceed 10 metres. This lengh as to be reduced according to number of bends (1 meter per bend). **The radius of the bends must be upper than 300 mm. The diamter of the ducts musn't be reduced.**

1.2 THE CELLAR

1.2.1 INSULATION

Insulation of the 4 walls, the door, the ceiling and the floor is essential for the Winemaster to work properly. Adequate insulation helps to obtain the stability of the temperature and the humidity.

The board on the next page (choice of insulati) can be used to determine the type and the thickness of insulation needed according to the internal volume of the cellar and a cellar temperature of 12°C.

Insulation continuity :

Insulating components must be assembled preferably by interlocking panels or glueing the panels together, to ensure perfect continuity of insulation.

This is very important: it prevents heat and humidity entering from the outside which would counter the effects of regulation..

IMPORTANT

The validity of the WINEMASTER guarantee depends on the values in the "Choice of insulation" table being strictly respected, for all the cellar walls, including floor and ceiling + door, as well as perfect continuity of insulation and installation in accordance to the user guide.

CHOICE OF WINEMASTER AND INSULATION

			MINIMUM THICKNESS OF INSULATION (mm) for 12°C cellar temperature		
	CELLAR VOLUME (m^3)	MINIMUM THERMAL RESISTANCE R : m^2 . °C/W	EXPANDED POLYSTYRENE λ = 0.044W/m°C	EXTRUDED POLYSTYRENE λ = 0.030W/m°C	POLYURETHANE FOAM λ = 0.025W/m°C
WINEIN50	14	0,94	50	30	30
	16	1,08	50	40	30
	18	1,21	60	40	40
	20	1,35	60	40	40
	22	1,48	70	50	40
	24	1,62	80	50	50
	26	1,75	80	60	50
	28	1,88	90	60	50
	30	2,02	90	60	60
	32	2,15	100	70	60
	34	2,29	110	70	60
	36	2,42	110	80	70
	38	2,56	120	80	70
	40	2,69	120	90	70
	42	2,82	130	90	80
	46	2,96	130	90	80
	50	3,23	150	100	80

1.2.2 WALL AND CEILING INSULATION

The manufacturers propose their insulating panels in several forms:

- insulation alone
- complexes: the insulation is lined with a facing (plaster, mineral…)
- sandwiches: the insulation is lined on each side with a wooden or plaster panel.

The panel facing is important: *it protects the insulation from shocks and guarantees long life.*

Do not use mineral fibre insulation (Glasswool, stonewool,...) because it stores humidity and loose its insulation capacity.

Protection against rodents

Some insulating materials are damaged by rodents (mice, rats…). It is therefore essential to make sure that the walls of the cellar do not contain holes which would allow rodents access to the insulation.
This insulation must be lined, on the inner surface of the cellar, with a protective facing.
Polyurethane insulation, because of its chemical composition, is not attacked by rodents.

1.2.3 FLOOR INSULATION

The cellar floor must be able to support shelves and the wine stored on them.
You should therefore choose an insulating material with adequate compression resistance for this part.
Manufacturers recommend appropriate insulation or materials designed specifically for floor insulation, in their documentation.

Puncture resistance (feet of shelves in particular) is provided:

- by using *"complex" insulation panels* lined, on the upper surface, with a strong panel.

- by *facing the insulation with a panel of chipboard* (approx. 15 mm thick), or any other suitable covering (plaster and slab, for example).

1.2.4 THE DOOR

It is part of the continuity of insulation.

There are two possible solutions:

- to insulate the existing door using the same type as insulation as was used for the cellar walls.
Insert a seal such as foam, between the door panel and the frame, all around the edge.

- use a FONDIS ISOTHERMAL DOOR, lined with polyurethane foam. It includes a seal around its periphery, with a magnetic closure.

1.2.5 INSULATION OF OTHER ITEMS

A fridge or another appliance producing heat must not be placed inside the cellar. For example, any hot water pipe going through the cellar must also be insulated.

2. INSTALLING THE WINEMASTER AIR-CONDITIONER IN THE WINE CELLAR

Make sure you have chosen the best place for fitting the air-conditioner.

- chose the best place in order that the lengh of the flexible ducts will be shorter as possible,

- put the wine cellar on the ground or on his horizontal support,

- there should not be any obstacle in front of the ventilation grid, to facilitate air flow,

- the support or floor must be level and not transmit vibrations.

2.1 DRILLING THE WALL

- Draw the grid's site on the wall which divide the wine cellar to the reject indoor.

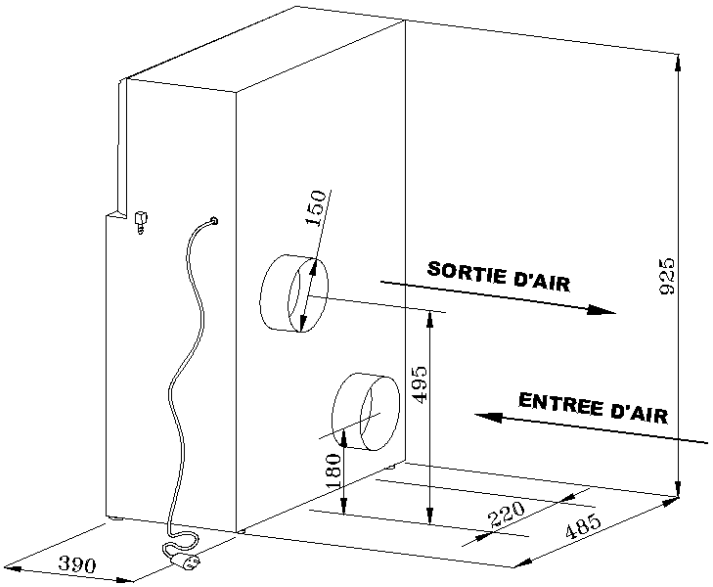
- Pierce 2 holes Ø 160 mm.

- Install the 2 grids in the wall.

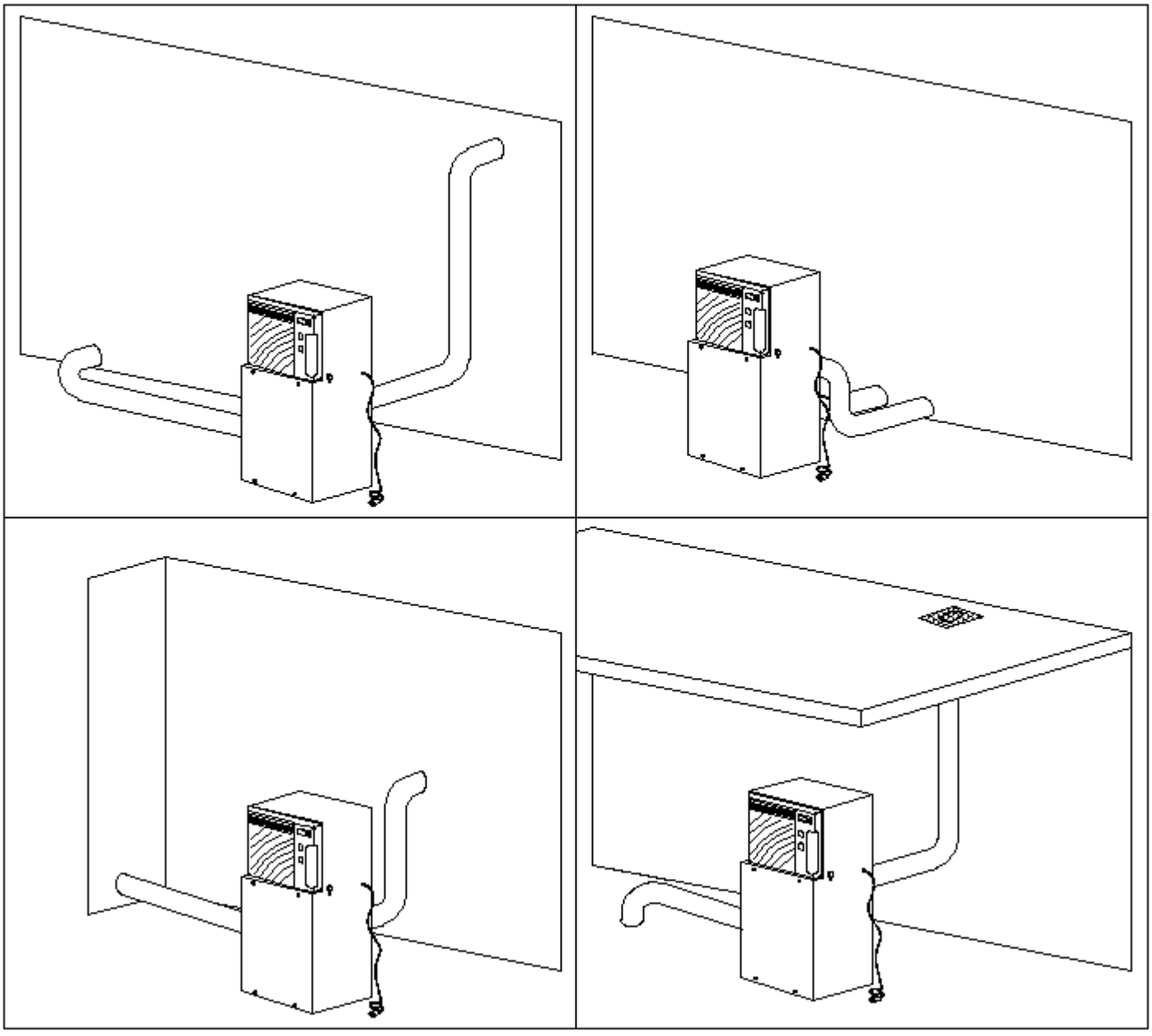
- Connect the duct at the back of grids (§ 2.3).

- The seal between the ducts and the insulation must be filled (with polyurethane foam for example).

2.2 DIMENSIONS



2.3 INSTALLATION EXAMPLES



2.4 INSTALLING THE DUCTS

The connections must be sealed to prevent condensation forming on the walls of the air-conditioner.

Place the inside duct on the flue collar	Stick the adhesive tape across the flue collar and the duct.	Take it round several times to ensure a good seal.
Position the insulation duct then the ring clamp.	Close the head of the ring clamp after tightening it manually.	Screw up the ring clamp and repeat the operation on the other flue collar.

2.5 INSTALLING THE WATER FLUE

Screw the bend, supplied with the equipment, on the right side of the device.	Slide on the PVC tubing.	Connect the free end of the PVC tubing to a wastewater point or retention tank. Avoid "counter-slopes" or "siphons".

If necessary seal the threads with Teflon

<u>Important</u> : Wait for 24 hours before switching the air-conditioner on.

3. USING THE WINEMASTER C50 IN AIR-CONDITIONER

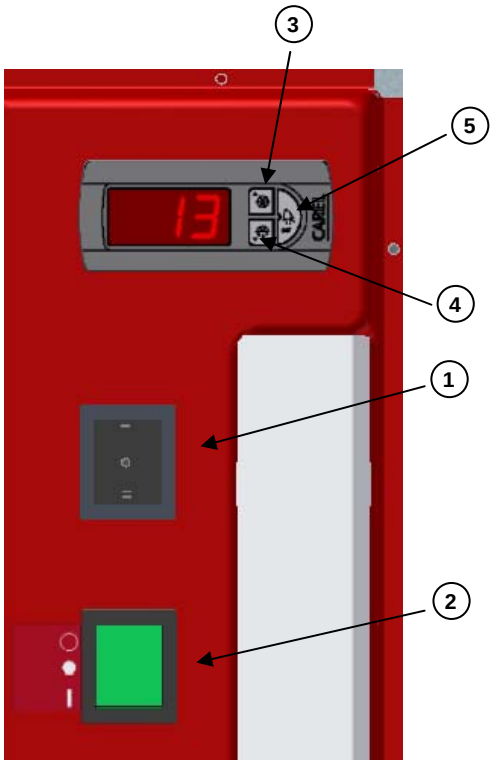
3.1 CONNECTING THE AIR-CONDITIONER

Connect the male plug to a 230V / 16A power socket. Switch on the air-conditioner by pressing **button 2** on the diagram below. The fan on the cellar side comes on immediately. The compressor may not come on until 2 minutes later if the temperature in the cellar is higher than the set temperature. If the cellar temperature matches the thermostat setting, the compressor will not come on.

If you want a setting temperature more quickly, you can press button 2 on position II. I this case, the speed of air circulation increase and the wine cellar will reach nominal power.

For the cellars wich volume is higher than 20m3 (this volume could change according the insulation condition). It is advisable, specialy during heat period, to always remain with position II.

3.2 CONTROL PANEL



The air-conditioner is equipped with an electronic thermostat fitted to the front of the device so that the operating status of the **WINEMASTER** can be seen at any time from inside the cellar.

The thermostat permanently displays the temperature of the air in the cellar which varies in range of 2 °C. The variation of the air temperature carries a smaller variation than the wine's one due to the thermal inertia of the liquid.

The thermostat as been set by factory at 12°C. When you start the cellar wine, you should verify and, if need, modify the temperature following instructions below.

The on/off button IOII (reference 1 in diagram) allows you to start the air conditioner and select the level of ventilation within the cellar.

The button IO (reference 2) when lit up in green indicates the electricity connection of the unit and allows you to illuminate the integrated flourescent lamp.

The setting of the targeted temperature of the cellar is made on the thermostat .

Use the following process :
Press the button **3** one seconde until the message **o1** appears. Press then the button **5,** the set temperature of the cellar will appear. Use again the button **3** to increase the temperature or the button **4** to lower the temperature. When the right temperature is set, press the button **5** to confirm it.

3.3 AUTOMATIC DEFROST

The program of the thermostat will run an automatic defrost time several times a day.

During this position, the compressor cannot sart. Only the fan in the cellar can function.

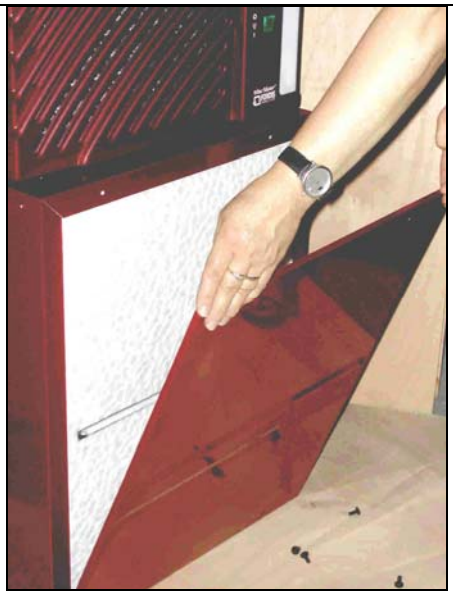
The condensate water produced during this period will be evacuated through the tube

4 . SERVICING THE WINEMASTER AIR-CONDITIONER

THE DUST FILTER

It is essential to replace the dust filter **in the air-conditioner** as soon as necessary and **at least once a year**. If it is clogged, the air-conditioner could be seriously damaged.

4.1 CHANGING THE FILTER

		
Unscrew the four black plastic screws on the front of the air-conditioner.	Remove the cover.	Pull the tab to release the filter.

Replace it with a FONDIS filter only!

You can then replace the cover.

5. GUARANTEE

5.1. 2 YEAR CONTRACTUAL GUARANTEE

The air-conditioner is guaranteed for two years against manufacturing defects.

During the contractual guarantee period, FONDIS will replace any part recognized as defective, following the intervention of a qualified representative.

In the event of an electrical breakdown, FONDIS will replace any part recognized as defective following the intervention of a qualified stockist or his representative.

In the event of cooling system breakdown, FONDIS can ask for the part to be returned for repair following the intervention of a qualified representative. The equipment will be packed and held available for the FONDIS carrier to collect it.

Operations and returns must be made with the written agreement of FONDIS after sales service.

5.2. TERMS OF APPLICATION OF THE GUARANTEE

The contractual guarantee applies to all devices installed and used in accordance with the "Installation and operating guide". His application is conditionned by the presentation of the invoice of purshace or for lack of its copy.

5.3. EXCLUSIONS AND LIMITS OF GUARANTEE

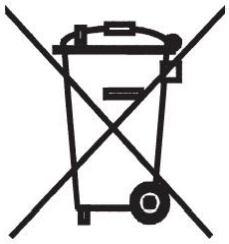
The guarantee is refused in the following cases:

- The cellar and installation have not been insulated in accordance with this guide.

- The damage is due to negligence, poor maintenance, defective or inappropriate use of the WINEMASTER.

- Part exchanges or replacements under guarantee will not have the effect of extending it.

FONDIS SA cannot be held responsible, under any circumstances, for the direct or indirect consequences of the air-conditioner's failure to function. The guarantee is limited only to the product supplied by FONDIS SA.



The European Community attaching a great importance to the environment and the waste processing, set up Directive 2002/96/CE relating to the Electric and Electronic Component Waste.
In accordance with this standard, the presence of the logo "barred dustbin" is obligatory.

This logo means that this product **cannot be to in no case thrown in the household refuse.**

It must be given to a suitable collection point for the treatment, valorization, recycling of Electric and Electronic Components.

Acting like that you make a gesture for the environment and you contribute to the safeguarding of the natural resources as well as to the protection of human health.

D

INHALTSVERZEICHNIS

"Vom Rebstock zum Wein" ..... Seite 13

1. EINRICHTUNG DES WEINKELLERS ..... Seite 14
1.1 WARMLUFTABLEITUNG ..... Seite 14
1.2 AUSSTATTUNG DES WEINKELLERS ..... Seite 14
1.2.1. WÄRMEDÄMMUNG ..... Seite 14
1.2.2. WÄRMEDÄMMUNG DER WÄNDE UND DER DECKE ..... Seite 15
1.2.3. WÄRMEDÄMMUNG DES BODENS ..... Seite 16
1.2.4. DIE TÜR ..... Seite 16
1.2.5. WÄRMEDÄMMUNG VON ANDEREN GEGENSTÄNDEN ..... Seite 16

2. EINBAU DES KLIMAGERÄTES IM WEINKELLER ..... Seite 16
2.1 WANDDURCHBRÜCHE ..... Seite 16
2.2 ABMAESSUNGEN ..... Seite 17
2.3 EINRICHTUNGSBEISPIELE ..... Seite 17
2.4 ANBRINGEN DER LUFTLEITUNGEN ..... Seite 18
2.5 ANBRINGEN DER KONDENSATABLEITUNG ..... Seite 18

3**. INBETRIEBNAHME DES KLIMAGERÄTES WINEMASTER C50 IN .... Seite 19**
3.1 ANSCHLIEßEN DES KLIMAGERÄTES ..... Seite 19
3.2 BEDIENFELD ..... Seite 19
3.3 AUTOMATISCHE ABTAUUNG ..... Seite 19

4. WARTUNG DES KLIMAGERÄTES WINEMASTER ..... Seite 20
4.1 FILTER AUSWECHSELN ..... Seite 20

5. GARANTIE ..... Seite 20
5.1 ZWEIJÄHRIGE VERTRAGSGARANTIE ..... Seite 20
5.2 VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT DER GARANTIE .. Seite 21
5.3 AUSSCHLÜSSE UND BEGRENZUNG DER GARANTIE ..... Seite 21

VOM REBSTOCK ZUM WEIN

Früher baute man Häuser, in denen auch ein Keller vorgesehen war, in dem die Temperatur das ganze Jahr über relativ konstant blieb – im Durchschnitt zwischen 14 und 16°C.

Heute stellt dieser Fall eher eine Ausnahme dar.

Wenn man sich jedoch einen richtigen Weinkeller einrichten will, so darf dieser keine starken Temperaturschwankungen, jedoch eine leichte Luftfeuchtigkeit aufweisen, soll gut durchlüftet, möglichst dunkel und keinerlei Vibrationen ausgesetzt sein.

Daher wurden bei der Fa. FONDIS seit über 15 Jahren in Zusammenarbeit mit Fachleuten auf dem Gebiet und anspruchsvollen Weinliebhabern tausende von Klimageräten geplant, entwickelt, erprobt und gebaut, die ein einwandfreies Lagern und Reifen der Weine gewährleisten.

Wenn Sie unsere Ratschläge befolgen und unsere Vorschriften beachten, können Sie Ihre edlen Tropfen in aller Ruhe lagern und reifen lassen.

Lesen Sie die Einbau- und Betriebsanleitung Ihres Klimagerätes für Weinkeller WINEMASTER der Fa. FONDIS sorgfältig durch.

Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Fragen haben!

Auch wenn es mehrere Jahre erfordert, um manchen Wein zur vollen Reife zu bringen, können Sie mit dem WINEMASTER in aller Ruhe auf den großen Tag warten, an dem Sie eine besonders gute Flasche aus Ihrem Weinkeller holen können.
Nehmen Sie die Flasche behutsam vom Regal, ohne sie zu schütteln, entfernen Sie die Kapsel am Flaschenrand, greifen Sie zum Korkenzieher und ziehen Sie den Korken langsam und ohne Rucken heraus, prüfen Sie den „Spiegel" daran und ...

Aber das ist eine andere Geschichte ...

FONDIS KUNDENDIENST
Tel. (0)389 377 500 - Fax (0)389 377 589
E-Mail : contact@fondis.com

Wichtig : Vor der Inbetriebnahme des Klimagerätes 24 Stunden warten.

TECHNISCHE DATEN

	WINE C50IN
Temperatureinstellung	Werkseitig auf 12° eingestellt, regelbar zwischen 4 & 25°C *
Maxi Aussentemperatur	35°C **
Kühlleistung	1200 W bei 15°C **
Stromversorgung	230-240 V - 50 Hz - mit Erdung (mit 3m Kabel geliefert)
Leistungsaufnahme	950 W
Beleuchtung	Leuchstoffröhre und Schalter im Gerät eingebaut
Heizleistung	500 W

Der Schaltautomat muss mindestens für 16 Ampere ausgelegt sein.

* *Die Isolation soll im Verkältniss mit Raumvolumen und der gewählten Innentemperatur sein.*

** *Die Leistung ist von der Aussentemperatur abhängig. Das Gerät kann deswegen nicht unbedingt die Innentemperatur von 12°C einhalten wenn die Aussentemperatur 35°C erreicht.*

Wenn die thermische Sicherung zu oft ausfällt können die Kondensatoren und der Starter beschädigt werden. In alle Fälle, muss man vermeiden dass die Tempartur im Aussenraum ständig bei 35°C bleibt. Diese hohe Temparaturen sollten sich in den Sommerzeiten begrenzen.

1.EINRICHTUNG DES WEINKELLERS

Das Klimagerät wird ganz im Inneren des Weinkellers entweder auf dem Boden oder auf einer entsprechenden Unterlage aufgestellt.

Für ein richtiges Funktionnieren, bläßt das Gerät im Aussenraum Luft zu ca.17°C über die Aspirationstemperatur aus.
Diese Luft wird entweder in einem gutes belüftetes Raum oder außerhalb des Hauses ausgebläßt.
Diese Operation wird mittels der isolierten Luftleitungen durchgeführt. (siehe seite 6 - § 2)

1.1 WARMLUFTABLEITUNG

- Wird die Warmluft des WINEMASTERS in einen Innenraum abgegeben, so ist darauf zu achten, dass dieser **gut belüftet** ist, so dass die Umgebungstemperatur nicht über 35°C beträgt Es empfiehlt sich, die Warmluft – ggf. mit einer entsprechenden Ableitung – ins Freie abzuführen.

- Die Zu- und Ableitungen dürfen weder aneinanderstoßen, noch verstopft sein, um ein Überhitzen des Gerätes zu vermeiden. Daher sollte ein bestimmter Abstand (mindestens 20 cm) zwischen der Ein- und Austrittsöffnung vorgesehen werden. Die max. Länge der Leitungen darf nicht mehr als 5m pro Leitung bzw. 10 m Gesamtlänge für beide Leitungen betragen. Starke Krümmungen der Leitungen sind zu vermeiden. **Der Querschnitt der Leitungen darf nicht verringert werden.**

1.2 AUSSTATTUNG DES WEINKELLERS

1.2.1 WÄRMEDÄMMUNG

Sie muss eingebaut sein auf alle Seiten, Wände, Decke und Boden für den einwandfreien Betrieb des Winemasters. Bei richtiger Wärmedämmung ergibt sich eine bessere Stabilität der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit.

Anhand der nachfolgenden Tabelle, “Wahl der Wärmedämmung“ können Art und Stärcke der Dämmschicht nach Aussenabmessungen des Raumes für eine Kellertemperatur von 12°C bestimmt werden.

Durchgehende Wärmedämmung:

Die einzelnen Elemente der Wärmedämmung müssen durch **Ineinanderschieben von Nut und Feder bzw. Verkleben der Dämmplatten** zusammengefügt werden, so dass eine durchgehende Wärmedämmung gewährleistet ist.
Dieser Punkt ist sehr wichtig, da das **Eindringen von Wärme oder Feuchtigkeit** den einwandfreien Betrieb des Klimagerätes beeinträchtigen kann.

WICHTIG

Die Garantie für den WINEMASTER hat nur dann Gültigkeit, wenn die in der Tabelle „Wahl und der Wärmedämmung" angegebenen Werte an allen Wandflächen des Raumes – einschließlich Decke, Boden und Tür - eingehalten werden und eine durchgehende Wärmedämmung gewährleistet ist.

WAHL DES WINEMASTERS UND DER WÄRMEDÄMMUNG

WINEIN50

		MINDESTSTÄRKE DER DÄMMSCHICHT (MM) FÜR UNGEFÄHR 12°C KELLERTEMPERATUR		
VOLUMEN DES RAUMS (m^3)	MIN.WÄRME-FESTIGKEIT R : m^2 . °C/W	GESCHÄUMTES STYROPOR λ = 0.044W/m°C	EXTRUDIERTES STYROPOR λ = 0.030W/m°C	PU-SCHAUM λ = 0.025W/m°C
14	0,94	50	30	30
16	1,08	50	40	30
18	1,21	60	40	40
20	1,35	60	40	40
22	1,48	70	50	40
24	1,62	80	50	50
26	1,75	80	60	50
28	1,88	90	60	50
30	2,02	90	60	60
32	2,15	100	70	60
34	2,29	110	70	60
36	2,42	110	80	70
38	2,56	120	80	70
40	2,69	120	90	70
42	2,82	130	90	80
46	2,96	130	90	80
50	3,23	150	100	80

1.2.2 WÄRMEDÄMMUNG DER WÄNDE UND DER DECKE

Wahl der Dämmplatten

Von den Herstellern werden Wärmedämmplatten in **unterschiedlichen Ausführungen** angeboten :

- **Einfache Dämmplatten** : Ohne Verkleidung
- **"Komplexe" Dämmplatten** : Die Dämmschicht ist mit einer Verkleidung (Gipsplatte, …) versehen
- **Sandwichplatten** : Die Dämmplatte ist zwischen zwei Verkleidungen (Gips- oder Holzplatten) eingefügt.

Eine Verkleidung der Dämmplatten ist wichtig: Sie schützt vor Stoßbeanspruchung und gewährleistet so ihre langfristige Haltbarkeit.

Keine Dämmstoffe aus Mineralfaser (Stein- und Glaswolle) verwenden, denn Sie können feucht werden und die Wärmedämmung nicht mehr leisten.

Schutz vor Nagern:
Bestimmte Dämmstoffe können von Nagetieren (Mäusen, Ratten usw.) beschädigt werden. Daher muss sichergestellt werden, dass die Wände des Raumes keine Löcher aufweisen, durch die diese Schädlinge bis zum Dämmstoff gelangen können.
Die Dämmplatten sind auf der **Rauminnenseite mit einer Schutzverkleidung** zu versehen.
Polypropylen ist ein Dämmstoff, der von Nagern nicht angegriffen wird.

1.2.3 WÄRMEDÄMMUNG DES BODENS

Der Boden des Weinkellers muss die Weinregale usw. tragen können.
Daher ist für diesen Teil des Weinkellers ein Dämmmaterial zu wählen, das **ausreichend fest gegen die auftretende Druckbelastung** ist.
Die Hersteller von Dämmstoffen geben in ihrer Dokumentation an, welche Produkte speziell für solche Beanspruchungen geeignet sind.

Der Schutz der Bodenverkleidung vor dem Durchstoßen (insbesondere durch die Füße der Regale) kann folgendermaßen erreicht werden:

- Durch „komplexe" Dämmplatten, die auf der Oberseite mit einer ausreichend festen Platte verkleidet sind.
- Durch Abdecken der Dämmschicht mit einer Spanplatte (mit ca. 15 mm Stärke)

1.2.4 DIE TÜR

Sie muss **fester Bestandteil der durchgehenden Wärmedämmung** sein.

Dabei sind zwei Lösungen möglich:

- **Wärmedämmung der vorhandenen Tür** mit einem Dämmstoff derselben Art wie bei den Wänden und der Decke.
  Dabei auch eine umlaufende Dichtung (z.B. aus Schaumstoff) zwischen Türblatt und Türrahmen einsetzen.

- Einbau einer **WÄRMEDÄMMENDEN TÜR VON FONDIS**, die mit einer Schicht PU-Schaum versehen ist und eine umlaufende Dichtung sowie einen magnetischen Türverschluss besitzt.

1.2.5 WÄRMEDÄMMUNG VON ANDER GEGENSTÄNDE

Ein Weinkühlschrank oder ein ähnliches Gerät dass Wärme produziert darf nicht im Keller stehen.

Warme Rohre wie z.b. Zentralheizungsrohre die den gekühlte Kellerraum durchgehen müssen isoliert sein.

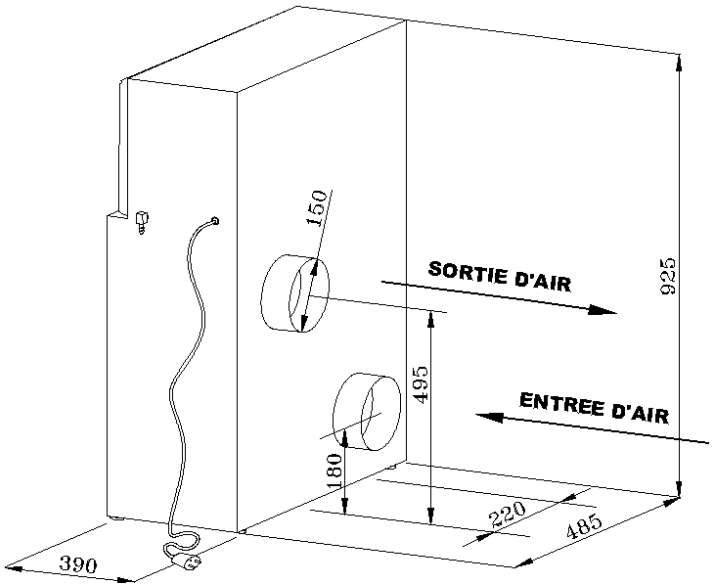
2. EINBAU DES KLIMAGERÄTES WINEMASTER IM WEINKELLER

Zunächst einen geeigneten Einbauort wählen :
- Die ideale Stelle wählen damit die Länge der Luftleitungen am kürzsten ist.
- Das Geräte am Boden oder auf seinem waagerechten Träger stellen.
- Keine Hindernisse vor den Ventilator stellen, um ein einwandfreies Zirkulieren der Luft zu gewährleisten,
- Der Boden muß waargerecht und vibrationsfrei sein .

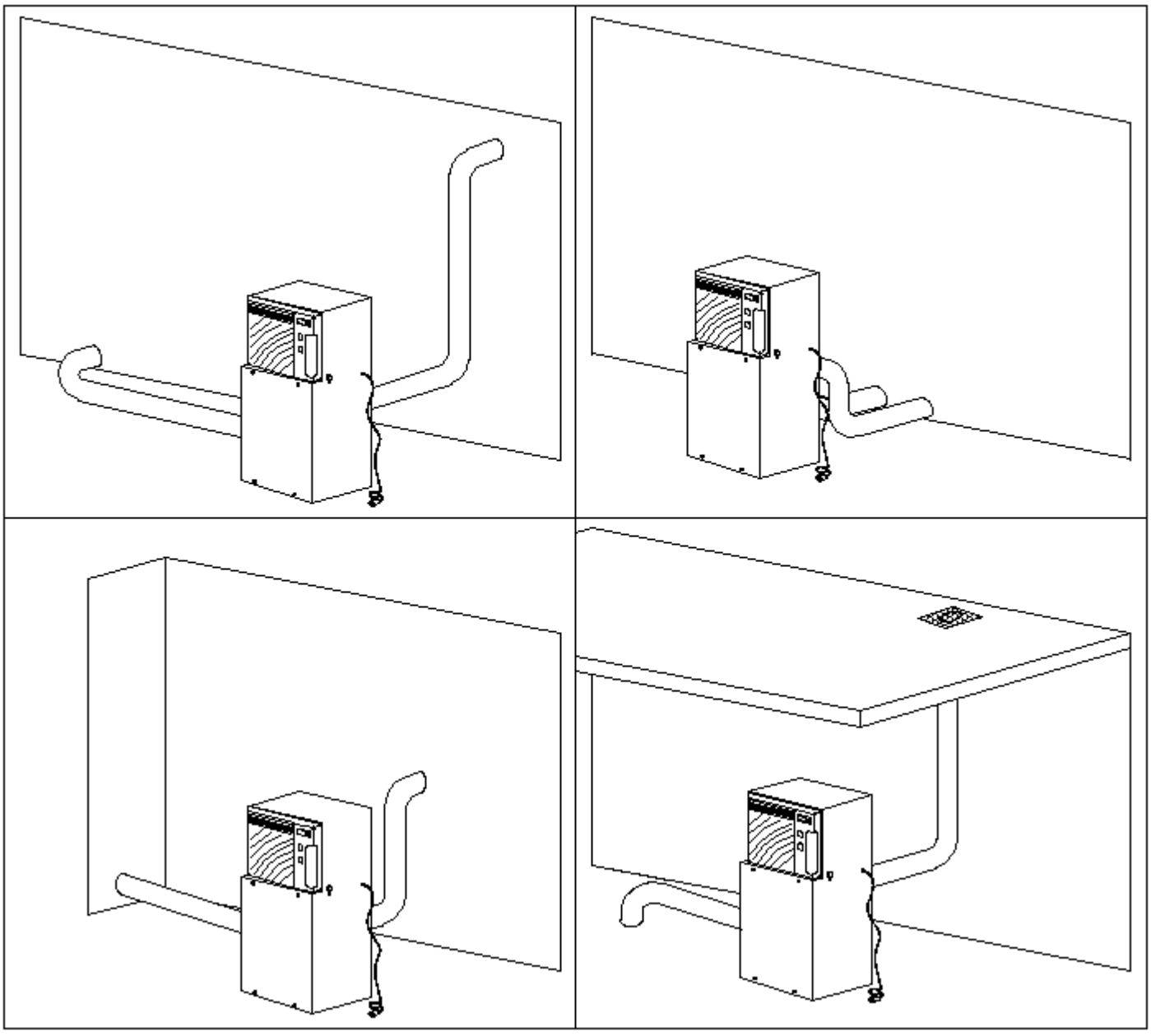
2.1 WANDDURCHBRÜCHE

- Den Ort der Gitter auf der Mauer ziehen die den Keller des Aussenraumes trennt
- 2 Durchmesserlöcher von 160 mm durchbohren
- Die 2 Gitter in den durchgebohrten Löchern installieren
- Die Hülle mit dem hinteren Teil des Gitter zu verbinden
- Der Freiraum zwischen den Luftrohren und der Dämmschicht muss verschlossen werden (z.B. mit PU-Schaum), um die durchgehende Wärmedämmung zu gewährleisten.

2.2 ABMESSUNGEN



2.3 EINRICHTUNGSBEISPIELE



2.4 ANBRINGEN DER LUFTLEITUNGEN

Die Verbindungen müssen abedämmt werden, da sich sonst Kondensat an den Wänden des Klimagerätes bilden kann.

Den Klebstreifen gleichzeitig über den Stutzen und das Rohr kleben.	Mehrere Wicklungen Klebstreifen anbringen, um das Dichtschließen zu gewährleisten.	Die Luftleitung und danach die Rohrschelle anbringen.

Den Kopf der Rohrschelle nach einem Anziehen von Hand schließen.	Zuerst oben 2 Schrauben mit deren Unterlegscheiben anbringen.	Die Schraube der Rohrschelle fest anziehen. Dieselben Arbeitsschritte am anderen Stutzen wiederholen.

2.5 ANBRINGEN DER KONDENSATABLEITUNG

Den mitgelieferten Krümmer rechts am Gerät einschrauben. Absatz nach unten.	Das PVC-Rohr auf den Krümmernippel aufziehen.	Das freie Ende des PVC-Rohrs in eine Ableitung oder einen Sammelbehälter einführen. Dabei keine Gegensteigung bzw. keinen Siphon bilden.

Wenn notwendig, das Gewinde mit Teflon verdichten

<u>Wichtig:</u> Vor dem Anschließen des Klimagerätes 24 Stunden warten.

3. INBETRIEBNAHME DES KLIMAGERÄTES WINEMASTER IN50

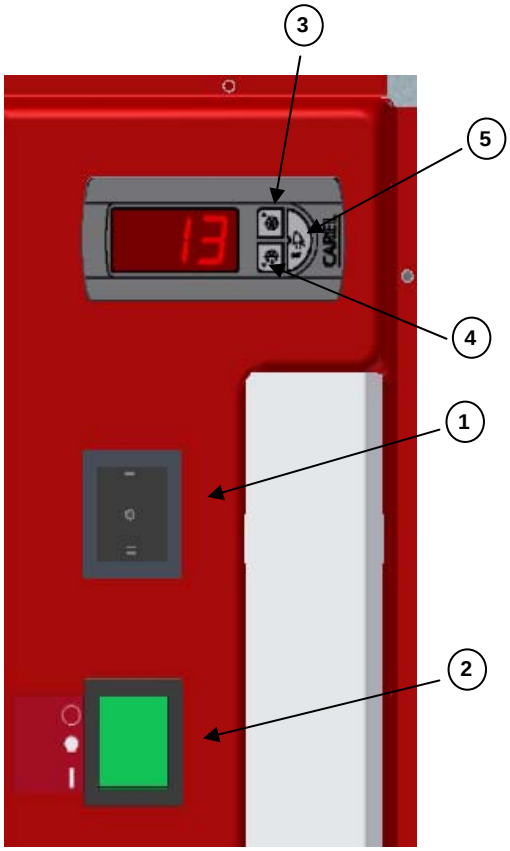
3.1 ANSCHLIEßEN DES KLIMAGERÄTES

Den Netzstecker des Gerätes an einer Wandsteckdose mit 230 V / 16 A anschließen. Das Klimagerät durch Drücken des Ein-Aus-Schalters " **Pos." 2** auf dem nachfolgenden Schema einschalten : Der Ventilator im Weinkeller beginnt sofort zu laufen. Der Kompressor des Kühlaggregates kann erst nach zwei Minuten anlaufen (wenn die Raumtemperatur über dem Einstellwert liegt – anderenfalls bleibt er abgeschaltet).

Möchten Sie eine schnellere Erhöhung der Temperatur, können Sie den Knop 2 auf Position II einstellen. In diesem Fall, wird die Fachgeschwindigkeit der Luft steigen und die Klimaanlage wird Ihre Nennleistung erreichen.

Nota : Für die Keller, deren Volumen höher als 20 m3 ist (diese Volumen kann gemäß der Isolationsbedienungen varieren), ist es geraten, insbesondere in Periode starker Hitze, ständig über Position II zu funktionnieren.

3.2 BEDIENFELD



Das Klimagerät ist mit einem elektronischen Thermostat auf der Vorderseite des Gerätes versehen und erlaubt jederzeit, im Inneren des Weinkellers den aktuellen Betriebszustand des WINEMASTERS festzustellen. Der Thermostat zeigt auch durchgehend die Raumtemperatur an . Dieses Thermostat schlägt ständig die Temperatur der Innerenluft des Kellers die in einem Bereich von 2°C geregelt ist.
Eine gewisse Änderung von der Lufttemperatur im Keller ergibt eine viel geringere Änderung der Temperatur der Weine wegen Trägheit der Flüssigkeit.

Das Thermostat wird von Fabrik auf auf 12°C eingestellt. Zum Zeitpunkt der Innbetriebnahme der Klimaanlage empfiehlt es sich diese Temperatur entsprechend nachfolgendes Verfahren zu prüfen und gegebenenfalls zu ändern.

Der Ein-Ausschalter I-O-II (Pos. 1) dient zum Ein- und Ausschalten der Klimaanlage und zum Einstellen der Drehzahl des Gebläses für die Ventilation im Keller.

Der grüne Leuchtschalter I-O (Pos. 2) dient zum Einschalten des Geräts und der darin eingebauten Beleuchtung.

Das Einstellen der Vorgabetemperatur erfolgt am Thermostat.

Dazu wie folgt vorgehen:

Taste 3 eine Sekunde lang gedrückt halten, bis „01" angezeigt wird. Danach die Taste 5 drücken, worauf die Temperaturanzeige blinkt. Nun kann die Vorgabetemperatur mit den Tasten 3 und 4 eingestellt werden. Zum Bestätigen des eingestellten Wertes erneut die Taste 5 drücken.

3.3 AUTOMATISCHE ABTAUUNG

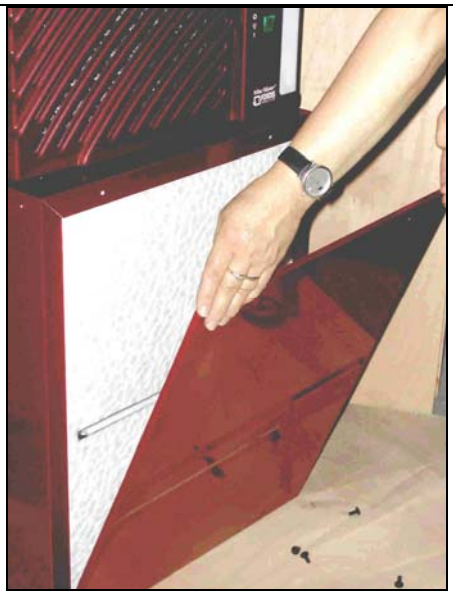
Die Thermostate der Modelle WINEC50IN sind für eine automatische Abtauung regelmässig zu machen.
In dieser Position ist der Kompressor abgeschaltet. Nur der Ventilator in der Keller Seite ist in Betrieb.
Die eventuellen Kondensate, die durch dieses Abtauen entstehen, werden durch den Schlauch abgeführt.

4. WARTUNG DES KLIMAGERÄTES WINEMASTER

STAUBFILTER

Der Staubfilter, der im Klimagerät eingebaut ist, muss in regelmäßigen Abständen und mindestens einmal pro Jahr ersetzt werden. Wenn er zu sehr verschmutzt ist, kann das Klimagerät stark beschädigt werden.

4.1 FILTER AUSWECHSELN

		
Die 4 schwarzen Kunststoffschrauben auf der Fassade des Klimagerätes abschrauben.	Abdeckung entfernen.	An der Lasche ziehen, um den Filter herauszunehmen. Siphon bilden.

Den Filter nur durch einen Originalfilter der Fa. FONDIS ersetzen.

Anschließend die Abdeckung wieder anbringen.

5. GARANTIE

5.1 ZWEIJÄHRIGE VERTRAGSGARANTIE

Auf das Klimagerät wird eine zweijährige Garantie für Fertigungsfehler erteilt.

In der Garantiezeit werden alle als fehlerhaft anerkannten Teile von der Fa. FONDIS ersetzt.

Bei Mängeln an elektrischen Komponenten werden alle als fehlerhaft anerkannten Teile nach den entsprechenden Reparaturarbeiten des qualifizierten Händler oder dessen Beauftragten von der Fa. FONDIS ersetzt.

Bei Mängeln am Kühlaggregat kann die Fa. FONDIS die Rücksendung des Gerätes zu Reparaturzwecken nach der Diagnose des qualifizierten Händlers oder dessen Beauftragten verlangen.
Dazu ist das Gerät dem Transportunternehmen der Fa. FONDIS ordnungsgemäß verpackt zum Abholen bereit zu stellen.

Vor Reparaturarbeiten bzw. Rücksendungen ist die schriftliche Zustimmung des FONDIS-Kundendienstes einzuholen.

5.2 VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT DER GARANTIE

Die Vertragsgarantie gilt für alle Klimageräte, die sachgerecht, d.h. nach den Vorgaben in der „Einbau- und Betriebsanleitung“, installiert und betrieben werden. Seine Anwendung gilt unter der Bedigung dass, die Kaufrechnung oder bei Mangel an ihre Kopie, vorliegt.

5.3 AUSSCHLÜSSE UND BEGRENZUNG DER GARANTIE

In folgenden Fälle ist die Garantie ausgeschlossen:

- Unsachgemäße bzw. fehlende Wärmedämmung des Weinkellers nach den Vorgaben in dieser Anleitung,

- Mängel, die durch Nachlässigkeit, unzureichende Wartung, unsachgemäßen Betrieb oder Benutzung des WINEMASTERS zu anderen Zwecken als den vorgesehenen verursacht wurden.

- Bei Austausch oder Reparatur von Geräteteilen im Rahmen der Garantie wird die Garantiezeit insgesamt nicht verlängert.

Die Fa. FONDIS kann nicht für durch Betriebsausfälle des Klimagerätes verursachte direkte und indirekte Schäden haftbar gemacht werden. **Die Garantie ist ausschließlich auf das von der Fa. FONDIS gelieferte Produkt begrenzt.**

Die Europäische Gemeinschaft, die der Umwelt und der Behandlung der Abfälle eine große Bedeutung beimißt, hat die Richtlinie 2002/96/EG über die elektrischen und elektronischen Ausstattungsabfälle geschaffen.

Gemäß dieser Norm ist die Anwesenheit des Logos "gesperrter Mülleimer" zwingend.

Dieses Logo bedeutet, daß dieses Produkt **auf keinem Fall mit dem Haushaltsmüll geworfen werden kann**.

Es muß auf einen angemessenen Sammlungspunkt für die Behandlung, die Aufwertung, die Wiederaufarbeitung der elektrischen und elektronischen Ausstattungsabfälle vorgelegt werden.

Durch diese Aktion machen Sie eine Geste für die Umwelt, und Sie tragen zur Erhaltung der Naturschätze sowie zum menschlichen Gesundheitsschutz bei.

FONDIS Wine Master

WINEMASTER INSO

I Modalità d'uso

D Gebrauchsanweisung

GB Instructions for use

RÉF. W8081

Numero di serie
Seriennummer
Serial number

I

SOMMARIO

Introduzione: *"Dalla vigna al vino"* ..... Pag. 3

1. Allestimento dei locali ..... Pag. 4
1.1 Scarico dell'aria calda ..... Pag. 4
1.2 La cantina ..... Pag. 4
1.2.1. L'isolamento ..... Pag. 4
1.2.2. Isolamento dei muri e del soffitto ..... Pag. 5
1.2.3. Isolamento del pavimento ..... Pag. 5
1.2.4. La porta ..... Pag. 6
1.2.5. Isolamento degli altri elementi ..... Pag. 6

2. Installazione del climatizzatore Winemaster ..... Pag. 6
2.1 Foratura del muro ..... Pag. 6
2.2 Dimensioni ..... Pag. 7
2.3 Esempi di installazione ..... Pag. 7
2.4 Collocamento dei condotti ..... Pag. 8
2.5 Collocamento del deflusso dell'acqua ..... Pag. 8

3**. Messa in servizio del climatizzatore Winemaster IN50 ..... Pag. 9**
3.1 Collegamento del climatizzatore ..... Pag. 9
3.2 Quadro di controllo ..... Pag. 9
3.3 Sbrinamento automatico ..... Pag. 10

4. Manutenzione del climatizzatore ..... Pag. 10
4.1 Sostituzione del filtro ..... Pag. 10

5. La garanzia ..... Pag. 11
5.1 Garanzia legale ..... Pag. 11
5.2 Garanzia contrattuale di 2 anni ..... Pag. 11
5.3 Condizioni di applicazione della garanzia ..... Pag. 11
5.4 Exclusioni e limiti della garanzia ..... Pag. 11

BUONO DI GARANZIA: pagina *33*

D : Inhaltsverzeichnis *(seite 13 ➔ seite 22)*

GB :Table of contents *(page 23 ➔ page 32)*

Dalla vigna al vino

In altri tempi, si prevedeva, al momento della costruzione, una cantina che, da sola, era capace di mantenere, in qualsiasi stagione, una temperatura tra i 14 e 16 °C e non superiore.

Ai giorni nostri, rare sono le cantine a cui si può attribuire tale facoltà.

Tuttavia una cantina degna di questo nome deve esser tenuta al riparo dai grandi sbalzi di temperatura, essere umida quanto serve ma ventilata, essere buia e non esser sottoposta a nessun tipo di vibrazione.

Ecco perché, da più di quindici anni, affiancati da specialisti, da amatori appassionati ed esigenti, abbiamo progettato, sviluppato, provato e fabbricato migliaia di climatizzatori destinati alla conservazione e all'invecchiamento del vino.

Se seguite i nostri consigli e rispettate le nostre istruzioni, i vostri "cru" potranno raggiungere il loro potenziale massimo.

Bisogna tassativamente leggere il libretto d'istruzioni che segue prima di installare ed utilizzare il proprio climatizzatore da cantina WINEMASTER FONDIS.

Se avete delle domande, contattateci !

Allora... anche se possono essere necessari al vino alcuni lunghi anni per raggiungere la sua pienezza... arriverà il grande e sempre estremamente delicato giorno della stappatura. Prendere delicatamente il flacone... non decapitare la capsula a raso dell'apertura... munirsi di un bell'oggetto a leva... togliere il tappo senza scuotere la bottiglia ... esaminare il "riflesso"...

Ma questa è un'altra storia...

SERVIZIO CLIENTI FONDIS
TEl. +33 (0)3 89 37 75 00/Fax +33 (0)3 89 37 75 89
E-MAIL : contact@fondis.com

↳ ***Far passare 24 ore prima di collegare il climatizzatore.***

CARATTERISTICHE:

	WINEIN50
Regolazione della temperatura	Preregolata a 12°C regolabile tra 4 e 25°C *
Temperatura esterna max.	35°C **
Potenza frigorifera	da 1200 W a 15°C **
Alimentazione elettrica	230-240 V - 50 Hz – Con presa a terra (consegnato con cavo di 3 m)
Potenza elettrica	950 W
Illuminazione	Tubo fluorescente e interruttore integrato nell'apparecchio.
Potenza riscaldamento	500 W

Il calibro del disgiuntore deve essere di almeno 16 Ampere.

***** *Con un isolamento adattato alla temperatura e al volume della cantina.*

****** *Dato che la potenza diminuisce in funzione della temperatura esterna, l'apparecchio può perdere la propria capacità a mantenere i 12°C se la temperatura esterna si avvicina ai 35°C.*
In caso di messa in sicurezza termica troppo frequente, i relè di avvio o il condensatore possono essere danneggiati prematuramente. In ogni caso, ***bisogna evitare di mantenere in permanenza la temperatura del locale di scarico a 35°C****, tale temperatura elevata deve limitarsi, al massimo, alla stagione estiva (vedi §1.1 "Scarico dell'aria calda").*

1. ALLESTIMENTO DEI LOCALI

Il climatizzatore si installa interamente nella cantina dei vini: appoggiato sul suolo sur le sol o su un supporto orizzontale adatto al peso dell'apparecchio (*vedi § 2 "Installazione del climatizzatore").*

Per un corretto funzionamento, l'apparecchio ributta all'esterno dell'aria ad una temperatura di circa 17°C al disopra della temperatura di aspirazione. Quest'aria viene ributtata in un locale ben ventilato, o all'esterno della casa.
Tale operazione viene effettuata per mezzo di condotti, isolati nella parte della cantina *(vedi pagina 6 - § 2)*

1.1. SCARICO DELL'ARIA CALDA

Se il **WINEMASTER** ributta l'aria calda in un locale, questo deve essere **ben ventilato** in modo che la sua temperatura massima e non permanente non sorpassi i 35°C, la temperatura ideale si trova circa a 20°C. E' preferibile ributtare l'aria calda, all'esterno se possibile, per mezzo di condotti.
I condotti d'aspirazione e di mandata dell'aria non devono comunicare tra loro né essere ostruiti per evitare qualsiasi sovrariscaldamento dell'apparecchio. E' preferibile quindi separare le due bocche (entrata e uscita) di almeno 200 mm. La lunghezza massima dei due condotti non deve superare **nel complesso** i 14 metri, in linea retta. Questa lunghezza deve essere ridotta in funzione del numero di gomiti (1 metro per gomito). Il raggio dei gomiti deve essere il più grande possibile e in nessun caso inferiore a 300 mm. **E' vietato ridurre la sezione dei condotti.**

1.2. LA CANTINA

1.2.1. L'ISOLAMENTO

L'isolamento è **determinante** per un buon funzionamento del **WINEMASTER.**
Un isolamento adeguato **contribuirà ad assicurare una migliore stabilità della temperatura e dell'igrometria.**

La tabella della pagina seguente (scelta dell'isolamento) permette di determinare il tipo e lo spessore di isolante necessario, in funzione al volume esterno della cantina e al modello di **WINEMASTER**, per una temperatura interna di 12°C.

Continuità dell'isolamento:

L'assemblaggio degli elementi d'isolamento deve essere realizzato, di preferenza mediante **incastro delle scanalature dei pannelli** o mediante **incollatura dei pannelli tra loro**, per assicurare una perfetta continuità dell'isolamento.

L'isolamento è molto importante: **evita gli ingressi di caldo e umidità parassiti** che nuocerebbero alla loro regolazione.

IMPORTANT

La validità della garanzia del **WINEMASTER** è legata al tassativo rispetto dei valori della tabella di "Scelta dell'isolamento" per tutte le pareti della cantina, compresi il suolo ed il soffitto + porta, nonché alla perfetta continuità dell'isolamento e ad un'installazione conforme al libretto d'istruzioni.

SCELTA DELL'ISOLAMENTO

			SPESSORE MINIMO DELL'ISOLANTE (mm) per circa 12°C		
	VOLUME DELLA CANTINA (m^3)	RESISTENZA TERMICA MINIMA R : m^2 . °C/W	POLISTIRENE ESPANSO λ = 0.044W/m°C	POLISTIRENE ESTRUSO λ = 0.030W/m°C	SCHIUMA DI POLIURETANO λ = 0.025W/m°C
WINEIN50	14	0,94	50	30	30
	16	1,08	50	40	30
	18	1,21	60	40	40
	20	1,35	60	40	40
	22	1,48	70	50	40
	24	1,62	80	50	50
	26	1,75	80	60	50
	28	1,88	90	60	50
	30	2,02	90	60	60
	32	2,15	100	70	60
	34	2,29	110	70	60
	36	2,42	110	80	70
	38	2,56	120	80	70
	40	2,69	120	90	70
	42	2,82	130	90	80
	46	2,96	130	90	80
	50	3,23	150	100	80

1.2.2. ISOLAMENTO DEI MURI E DEL SOFFITTO

Scelta dei pannelli isolanti. I produttori propongono i loro pannelli isolanti in **diverse forme**:
- gli **isolanti unici**
- **i "complessi"**: l'isolante è rivestito da un paramento (gesso, minerale...),
- **i sandwich**: l'isolante è coperto su ogni faccia da un pannello di legno o di gesso.

Il **rivestimento dei pannelli è importante**: *protegge l'isolante dagli urti* e *garantisce quindi la sua tenuta nel tempo.*

Non utilizzare isolanti in fibre minerali (lana di vetro, lana di roccia, ecc...), poiché possono caricarsi di umidità e perdere il loro potere isolante.

Protezione contro i roditori
Alcuni materiali isolanti vengono deteriorati dai roditori (topi, ratti, ...). E' quindi necessario verificare che le pareti della cantina non presentino orifizi che permettono ai roditori di raggiungere l'isolante.
Questi **isolanti verranno rivestiti**, sulla faccia interna alla cantina, da un paramento protettivo.
Il poliuretano è un isolante che, grazie alla sua composizione chimica, non è attaccato dai roditori.

1.2.3. ISOLAMENTO DEL PAVIMENTO

Il suolo della cantina deve poter sopportare gli scaffali ed il vino depositato.
E' quindi necessario, per questa parte, scegliere un **isolante che presenti una resistenza sufficiente alla compressione.**
I produttori indicano nelle loro documentazioni gli isolanti idonei, o destinati specificatamente, all'isolamento dei pavimenti.

La resistenza alla perforazione (in particolar modo piedi di scaffali) viene ottenuta:

- utilizzando dei *pannelli isolanti "complessi" rivestiti*, sulla loro faccia superiore, con un pannello sufficientemente resistente.

- *raddoppiando l'isolante con un pannello di agglomerato di legno* (spessore 15 mm circa), o con qualsiasi altro rivestimento adeguato (cappa e piastrella per esempio).

1.2.4. LA PORTA

La porta **partecipa alla continuità dell'isolamento**.

Sono possibili due soluzioni:

- **Isolare la porta esistente** con un isolante dello stesso tipo di quello delle pareti della cantina. Intercalare una guarnizione di tenuta (in gommapiuma per esempio) tra il battente e il dormiente della porta, su tutta la zona periferica.

- **Utilizzare una PORTA ISOTERMICA FONDIS**, rivestita di schiuma di poliuretano. Questa comporta, su tutta la zona periferia, una guarnizione di tenuta che integra una chiusura magnetica.

1.2.5. ISOLAMENTO DEGLI ALTRI ELEMENTI

Non mettere un armadio per vino o un congelatore, che producono calore, nella cantina.

Bisogna isolare qualsiasi fonte di produzione di calore nella cantina, come i tubi del riscaldamento centrale.

2. INSTALLAZIONE DEL CLIMATIZZATORE WINEMASTER NELLA CANTINA DEI VINI

Assicurarsi di aver scelto una collocazione corretta per il climatizzatore:

- **scegliere il posto ideale** di modo che la lunghezza dei condotti flessibili sia **della lunghezza più corta possibile**,

- appoggiare l'apparecchio sul **suolo o sui propri supporti orizzontali**,

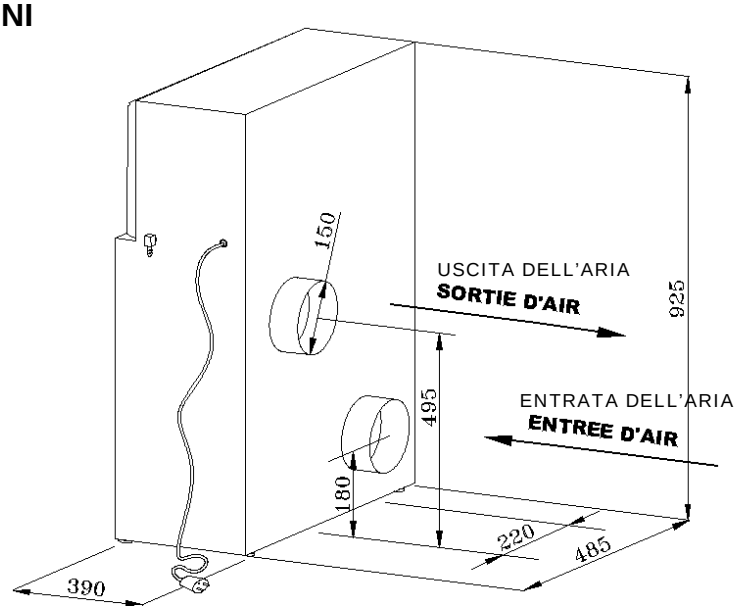
- non deve esserci nessun ostacolo di fronte alla ventilazione per **facilitare la circolazione del flusso di aria fredda**,

- il supporto o il suolo deve essere a livello e **non deve trasmettere delle vibrazioni**.

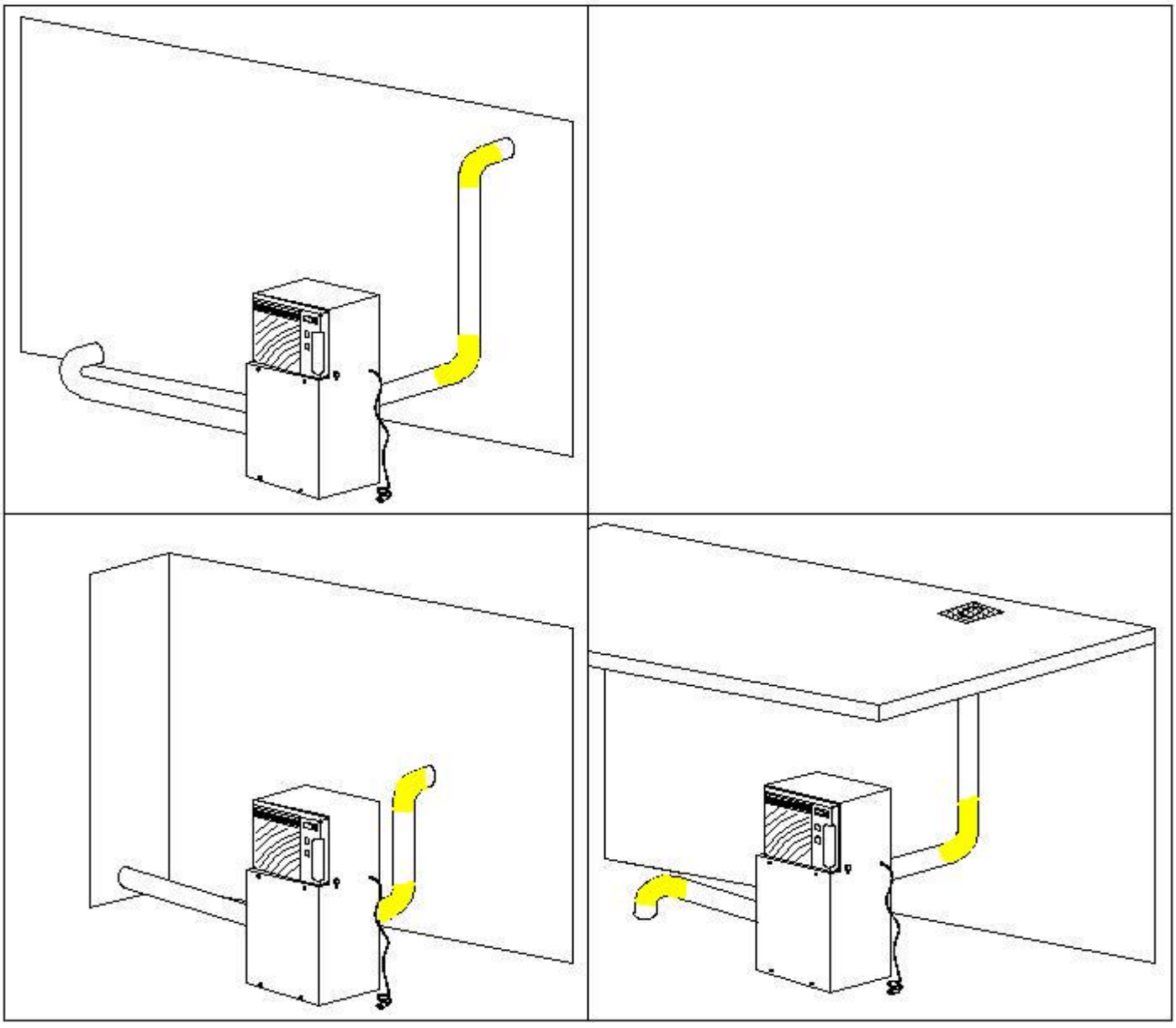
2.1. FORATURA DEL MURO

- Tracciare la collocazione delle griglie sul muro che separa la cantina dal locale di scarico.
- Forare 2 fori Ø 160 mm.
- Collocare le 2 griglie nei fori creati.
- Raccordare il condotto dietro alle griglie (vedi foto pagina 8 - § 2.3).
- Riempire per mezzo di un materiale isolante (schiuma di poliuretano ad esempio) il vuoto presente tra l'ossatura della griglia ed il foro del muro.

2.2. DIMENSIONI



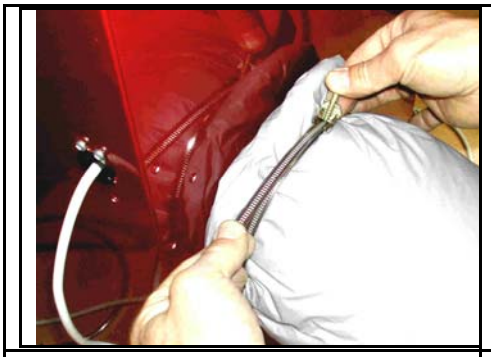
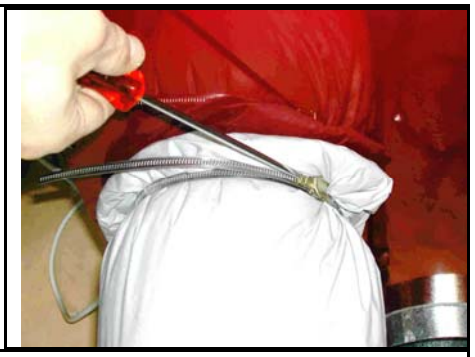
2.3. ESEMPI DI INSTALLAZIONE



Gomiti rigidi

2.4. COLLOCAMENTO DEI CONDOTTI

I raccordi devono essere impermeabili, nel caso contrario, potrebbe formarsi della condensazione sulle pareti del climatizzatore.

Collocare il condotto interno sull'ugello.	Incollare il nastro adesivo a cavallo tra l'ugello ed il condotto.	Fare diversi giri per assicurare l'impermeabilità.
		
Collocare il condotto isolante, quindi la fascetta.	Chiudere la testa della fascetta dopo un serraggio manuale.	Avvitare la fascetta e ripetere l'operazione sull'altro ugello.

2.5. COLLOCAMENTO DEL DEFLUSSO DELL'ACQUA

Avvitare il gomito consegnato con l'apparecchio, sul lato destro dell'apparecchio, deflusso verso il basso.	Inserire il tubo PVC.	Raccordare l'estremità libera del tubo PVC ad un deflusso d'acqua usata o verso la vaschetta di ritenzione. Evitare le "contropendenze" o i "sifoni"

In caso di necessità, rendere stagno la filettatura con del Teflon.

Importante:

Far passare 24 ore prima di collegare il climatizzatore.

3. MESSA IN SERVIZIO DEL CLIMATIZZATORE WINEMASTER IN50

L'apparecchio deve essere installato rispettando le regole nazionali per le installazioni elettriche.

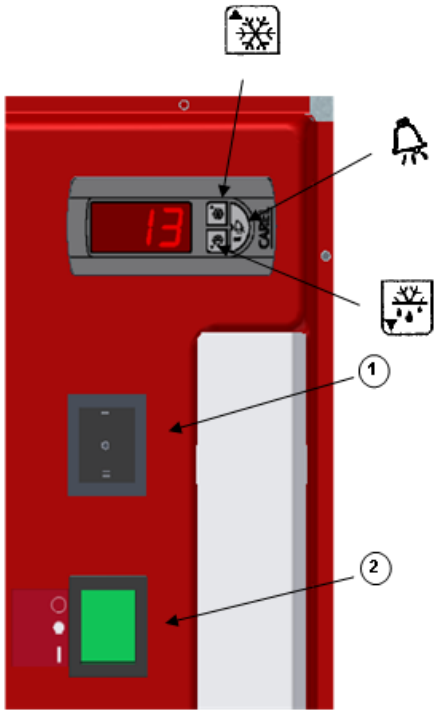
3.1. COLLEGAMENTO DEL CLIMATIZZATORE

Collegare la spina maschio ad una presa di corrente 230V / 16 A.
Avviare il climatizzatore premendo **tasto 1 - posizione I** *(vedi schema qui sotto).*
Il ventilatore lato cantina funziona immediatamente.
Il compressore si avvia solo dopo 2 minuti, se la temperatura della cantina è superiore alla temperatura programmata. Se la temperatura della cantina è uguale o inferiore alla regolazione del termostato, il compressore non si avvia.
Se si desidera **una messa in temperatura più rapida**, è possibile collocare il **tasto 2 nella posizione II**. In questo caso, la velocità di circolazione dell'aria aumenterà ed il climatizzatore raggiungerà la propria potenza nominale.

***Nota**: Per le cantine con un **volume è superiore a 20 m^3**, (questo volume può variare in funzione delle condizioni di isolamento), si consiglia, in particolar modo nei periodi di gran caldo, di far funzionare in permanenza l'apparecchio in posizione II.*

E' necessario che la presa elettrica sia accessibile dopo l'installazione.

3.2. QUADRO DI CONTROLLO



Il climatizzatore è munito di un termostato elettronico collocato sulla facciata dell'apparecchio che permette in qualsiasi momento, di conoscere lo stato di funzionamento del **WINEMASTER** dall'interno dalla cantina.

Questo termostato visualizza in permanenza la temperatura dell'aria interna della cantina, con uno scarto di 2°C, e le funzioni in corso. La variazione della temperatura dell'aria porta ad una variazione più debole di quella del vino dovuta all'inerzia termia del liquido.

Il termostato è regolato in fabbrica sulla temperatura programmata di 12°C. Al momento della messa in servizio del climatizzatore, è opportuno verificare e, se necessario, modificare questa temperatura seguendo la procedura riportata di seguito.

Il tasto IOII avvio-arresto **(riferimento 1)** permette di avviare il climatizzatore e di selezionare la velocità di ventilazione nella cantina.

Il tasto IO **(riferimento 2)** luminoso verde segnala la messa in tensione dell'apparecchio e permette di accendere l'illuminazione integrata.

La regolazione della temperatura programmata viene fatta sul termostato.

Procedere nel seguente modo:

Premere sul tasto per un secondo fino a che non appaia il messaggio **o1**. Premendo sul tasto , la temperatura programmata lampeggia. Utilizzare il tasto per aumentare, ed il tasto per diminuire la temperatura programmata. Quando si raggiunge la regolazione desiderata, premere sul tasto per convalidare.

3.3. SBRINAMENTO AUTOMATICO

Il termostato del modello WINEMASTER IN18 è programmato per effettuare, ad intervalli regolari, uno sbrinamento. Ciò si traduce con **l'arresto del compressore**, **il ventilatore lato cantina continua a funzionare**.

L'eventuale acqua di condensa, derivante dallo sbrinamento, verrà evacuata per mezzo dell'apposito tubo.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito solo dal produttore, dal suo Servizio Post Vendita o da una persona con qualifica simile.

4. MANUTENZIONE DEL CLIMATIZZATORE WINEMASTER

IL FILTRO ANTIPOLVERE

E' indispensabile sostituire il filtro antipolvere **che si trova nel climatizzatore** non appena necessario **ed almeno una volta all'anno.** Se quest'ultimo è sporco, il climatizzatore rischia di essere gravemente danneggiato.

4.1. SOSTITUZIONE DEL FILTRO

Svitare le quattro viti in plastica nera sulla facciata del climatizzatore.	Rimuovere il coperchio.	Tirare la linguetta per estrarre il filtro

Sostituirlo solo con un filtro FONDIS!
Rimontare quindi il coperchio.

5. LA GARANZIA

5.1 GARANZIA LEGALE

La garanzia contrattuale non è esclusiva del beneficio a profitto del compratore, della garanzia legale per difetti e vizi nascosti che si applica nelle condizioni previste negli articoli 1641 e seguenti del codice civile francese.

5.2 GARANZIA CONTRATTUALE DI 2 ANNI

Il climatizzatore è garantito 2 anni contro qualsiasi difetto di fabbrica.

Durante il periodo di garanzia contrattuale, FONDIS sostituirà qualsiasi pezzo riconosciuto come difettoso.

In caso di guasto elettrico, FONDIS sostituirà qualsiasi pezzo riconosciuto come difettoso a seguito dell'intervento del rivenditore qualificato o del suo operatore.
In caso di guasto frigorifero, FONDIS potrà richiedere l'invio dell'apparecchio in fabbrica per riparazione a seguito della diagnosi effettuata dal rivenditore qualificato o suo operatore. Il materiale verrà mantenuto imballato a disposizione del trasportatore di FONDIS per il ritiro.

Gli interventi ed i ritorni dovranno essere effettuati dopo accordo scritto del servizio post vendita FONDIS.

5.3. CONDIZIONI DI APPLICAZIONE DELLA GARANZIA

La garanzia contrattuale si applica a tutti gli apparecchi installati ed utilizzati in conformità con la "Guida per l'installazione e l'utilizzo". La sua applicazione è condizionata dalla presentazione della fattura o, a difetto, di una copia di questa.

5.4. ESCLUSIONI E LIMITI DELLA GARANZIA

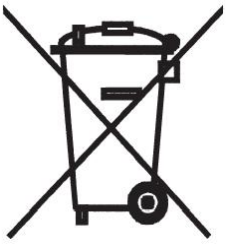
La garanzia viene rifiutata nei seguenti casi:

- L'isolamento della cantina e l'installazione **non sono stati effettuati in conformità con la presente guida**.

- I danni sono dovuti ad una negligenza, una cattiva manutenzione, un utilizzo improprio o non adatto del WINEMASTER.

- - I cambi di pezzi o la loro riparazione a titolo di garanzia non possono avere come effetto il prolungamento di questa.

FONDIS SA non potrà essere in nessun caso considerata responsabile delle conseguenze dirette o indirette legate ad una mancanza di funzionamento del climatizzatore. La garanzia si limita al **solo prodotto fornito da FONDIS S.A**.



La Comunità Europea, accordando grande importanza all'ambiente e al trattamento dei rifiuti, ha stabilito la Direttiva 2002/96/CE relativa ai Rifiuti di Equipaggiamenti Elettrici ed Elettronici (DEEE).

In conformità con questa norma, la presenza del simbolo ″cestino barrato ″ è obbligatoria.

Tale simbolo significa che questo prodotto **non può essere, in nessun caso, buttato nei rifiuti domestici.**
Deve essere consegnato in un punto di raccolta appropriato per il trattamento, la valorizzazione, il riciclo dei rifiuti di Equipaggiamenti Elettrici ed Elettronici.

Compiendo quest'azione fate un gesto per l'ambiente e contribuite alla salvaguardia delle risorse naturali e alla tutela della salute umana.